PMM-RAV

Maschine für gefüllte Pasta
(Zusatz zu PMM-151 und PMM-181)

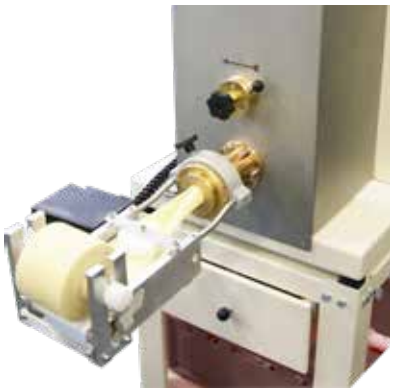
Artikelnummer : 151000

Eckdaten

Leistung	0.18 kW
Ampère	0.5 A
Volt	1x400V, 50 Hz
Abmessung	440 x 450 x 660 mm
Gewicht	44 kg
Stundenleistung	150 Stk /min (kontinuierliche Herstellung)

Gerätebeschreibung

Die PMM-RAV funktioniert in Verbindung mit der Gastrofrit® PMM-151 und PMM-181. Mit dem neuen PMM-RAV haben Sie die Möglichkeit diverse frische, gefüllte Pasta Ravioli herzustellen. Nach einer kurzen Einarbeitungszeit und Training kann Ihre eigene Ravioliproduktion beginnen. Produzieren Sie Ihre individuellen Füllungen und Geschmacksrichtungen.
Es stehen Ihnen diverse Hilfsmittel zu Verfügung, die eine konstante Qualität sichern. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und heben Sie sich ab von Ihren Mitbewerbern.



Vorteile auf einen Blick

- Optional: Spezial-Stempel für Ravioli
- Tischausführung für den fexiblen Einsatz
- Doppelteigscheibe mit austauschbaren Formen
- Mit dieser Maschine lassen sich unterschiedliche Ravioliformate herstellen (rechteckig, rund oder halbmondförmig)
- Die Füllungsmenge kann dosiert werden
- Nach geltenden Sicherheitsnormen und mit den hochwertigsten Werkstoffen gebaut
- Vollständig mit Edelstahl verkleidet
- Robust und bedienerfreundlich
- CE geprüft

Nach einer kurzen Instruktion, sind Sie bereit, Ihre Pastaproduktion zu starten

made in Switzerland:
Gastrofrit AG
Weiherstrasse 11
CH-9400 Rorschach
Tel. +41 718558070
Fax. +41 718558071
info@gastrofrit.ch